

Ферменты, или энзимы

(от лат. fermentum - закваска)

– это белки, выполняющие роль катализаторов в биохимических процессах.

Основные функции ферментов:

- ускорять превращение веществ, поступающих в организм и образующихся при метаболизме;
- регулировать биохимические процессы.

Ферменты пищеварения или пищеварительные ферменты

– это ферменты, расщепляющие сложные компоненты пищи до более простых веществ, которые затем всасываются в организм.

NB: У разных организмов набор пищеварительных ферментов может варьировать, он зависит от характера пищи и образа жизни животного.